Anno XXVI — Roma, 16 Ottobre 1930 - VIII — Fascicolo 598

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.

Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al «Merito agrario» del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50

Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) (Tel. 21845) - C. P. E. n. 28445

I PARLAMENTARI PER L'AGRICOLTURA

Per fronteggiare la crisi agraria

Dopo i notevoli articoli che già abbiamo pubblicati nei precedenti fascicoli a firma di autorevoli parlamentari, del Senato e della Camera, pubblichiamo ora questo dovuto alla penna dell'on. Ascione, competentissimo in materia, essendo Professore di Agraria nell'Istituto Tecnico di Sassari, e Membro del Consiglio Nazionale delle Corporazioni.

La situazione agricola attuale potrà particolarmente superarsi, se l'economia delle singole aziende si adeguerà al processo di assestamento economico al quale andiamo incontro, ed al quale inevitabilmente saremmo dovuti giungere, poichè solamente ora i valori dei singoli prodotti agricoli, trovano quell'adeguamento a quota novanta, al quale non erano giunti nel passato.

Infatti, un esame agli indici dei principali prodotti, nei confronti dei prezzi ante-bellici e pre-rivalutazione della lira, dimostra la veridicità della nostra affermazione.

Il frumento nei confronti del sessennio precedente la guerra, ha subito un aumento, nel 1927, al momento della rivalutazione, del 501 per cento, attualmente del 450 per cento; con una riduzione relativamente al 1927, del 10 per cento.

Negli stessi limiti di confronto, per il granoturco si ha un aumento relativo al periodo prebellico, considerato al 1927, del 477 per cento, ed il mercato del 1929 si è chiuso con un indice di 544 per cento, pari ad un aumento del 14 per cento sul 1927.

Il mercato del riso del 1929 si è chiuso con un indice del 429 per cento, con un aumento del 7 per cento relativamente al 1927.

L'avena relativamente al 1926 segna una riduzione del 32 e 23 per cento; l'orzo una riduzione del 35,20 per cento; i fagioli segnano un aumento del 40 per cento; le patate una diminuzione del 5,47 per cento; le bietole una riduzione del 28 e 32 per cento relativamente al 1926 ed un aumento dell'8,26 per cento relativamente al 1927. La canapa, che nel 1925 aveva subito un aumento pari al 1016 per cento, segna, relativamente al 1926, una riduzione del 50,90 per cento.

Il fieno relativamente al 1926 segna una diminuzione del 22,78 per cento ed una riduzione del 5,66 per cento relativamente al 1927.

Considerando però il valore della lira oro al 1926 (500,27) e quello attuale (368,44) si ha una riduzione di 26,3748 per cento, mentre per i prodotti dell'agricoltura si ha all'incirca una media compensata di riduzione del 27,67 per cento.

Appare quindi evidente come la crisi che noi attraversiamo e che si avvia alla sua logica soluzione, non sia altro che l'inevitabile processo di adeguamento al valore della moneta al quale saremmo dovuti già inevitabilmente arrivare.

Fra le cause che pure hanno contribuito a rendere maggiormente sensibile la crisi, non deve dimenticarsi lo sproporzionato valore attribuito alla proprietà fondiaria in rapporto all'effettivo valore dei prodotti e dei redditi da essa conseguibili, denotando una sopravvivenza di mentalità eccessivamente speculativa formatasi nel periodo bellico, fino al 1926, epoca in cui, dalla terra, per effetto della enorme circolazione monetaria, era possibile conseguire altri redditi, non proporzionati al valore dei capitali che concorrevano a produrli.

Gli alti canoni di affitto sono gli indici di questa situazione, che per nulla accenna a modificarsi, producendo squilibri eccessivi particolarmente negli affittuari che più di ogni altri risentono il danno dell'adeguamento del valore dei prodotti a quota novanta.

E' quindi bene precisare una volta per sempre, che bisogna finirla con la drammatizzazione della nostra situazione economica, la quale relativamente al periodo prebellico è notevolmente migliorata per la maggiore intensificazione della produzione.

Un indice di questo miglioramento potremo trarlo da un esame della bilancia commerciale che porta per abitante un movimento di esportazione che segna a nostro vantaggio un notevole incremento: infatti, per esportazioni si ha, per il triennio precedente alla guerra, una media di 63,91 lire oro per abitante, e per questo ultimo triennio 1927-28-29, una media di 98,45 lire oro per abitante.

E' bene dire che la crisi dell'agricoltura non travaglia soltanto il nostro Paese, ma è crisi che investe oggi l'agricoltura di tutto il mondo. Basta vedere l'andamento dei prezzi all'ingrosso delle derrate agricole nei principali Paesi produttori, per convincersi che non si tratta soltanto di crisi italiana, e per dedurne che nei nostri riguardi la ventata di pessimismo, agitata e che ha investito in pieno i produttori, mettendo in luce quell'aspetto morale della crisi al quale accenneremo, non fosse giustificata.

Questo aspetto morale è forse più pericoloso, poichè gli agricoltori, per effetto di una eccessiva speculazione generatasi sui prodotti del suolo, hanno avuto la sensazione di non essere sufficientemente tutelati.

Tutto questo però non è esatto; un'affermazione del ge-

nere suonerebbe ingratitudine verso il Governo e sopratutto verso il Capo, che, con provvedimenti che in altre epoche avrebbero fatto vacillare i Governi più forti, ha compiuto la più strenua difesa di molti prodotti dell'agricoltura che vanno dal grano all'olio.

Con i provvedimenti di difesa dell'olio è stata frantumata una industria, che nessun ministro, nessun Governo, pel passato, avrebbe osato toccare.

Provvedimenti di protezione doganale non sono affatto mancati, come non sono mancati quelli tendenti a diffondere un più largo consumo nell'esercito di alcuni generi acquistati direttamente dai produttori, per eliminare la pesante speculazione commerciale.

Perchè l'azione dello Stato possa sortire il suo effetto, è necessario che anche i produttori cooperino attraverso i propri organismi sindacali ad imporsi una volontaria disciplina produttiva e commerciale, se vogliono superare le difficoltà di questo periodo, difficoltà che sorgono da quell'ineluttabile processo di adeguamento del valore dei prodotti del suolo, che hanno posto fine alle facili illusioni del conseguimento degli alti redditi raggiunti nel 1926.

L'organizzazione dei produttori si impone oggi più che mai per eliminare quella pesante ed imperfetta organizzazione commerciale, che più che alleviare ha maggiormente acuita la situazione del momento.

Noi ci rendiamo perfettamente conto degli oneri che gravano sui commercianti, ma abbiamo ragione di ritenere che lo squilibrio fra i prezzi all'ingrosso dei prodotti dell'agricoltura e quelli al dettaglio sia eccessivo; basta osservare i prezzi dell'olio, riso, vino, carni, ortaglie, frutta, ecc., per vedere come in molti casi si abbia un aumento che molte volte raggiunge degli indici che vanno dal 50 al 100 per cento e forse più.

In questo giuoco di facile speculazione, gli agricoltori, impotenti per mancanza di organizzazione di credito che li mettesse in condizione di difendersi nella decorsa campagna, diedero luogo all'accumulazione di ingenti quantità di prodotti, che buttati quest'anno sul mercato in aggiunta a quelli provenienti da una abbondante produzione, hanno contribuito notevolmente ad accrescere la gravità della situazione.

Alcuni altri prodotti, per i quali nessun provvedimento di protezione fu attuato, hanno notevolmente risentiti gli effetti, per la larga importazione che ne fu fatta, da paesi in cui la calata dei prezzi è stata notevolmente di gran lunga superiore alla nostra, di una concorrenza alla quale non potemmo far fronte.

I cereali minori ed il mais sono quelli le cui quote d'importazione hanno subìta la maggiore percentuale di aumento: per il mais particolarmente, da un quantitativo di 414,426 tonnellate nel 1927, si è passato ad un quantitativo di 913,441 tonnellate nel 1928 ed a 650,926 tonnellate per i primi nove mesi dell'anno 1929, squilibrio notevole che ha appesantito enormemente la situazione del mercato interno di tale prodotto. Tuttociò, però, non deve essere sconfortante poichè, se, come ci auguriamo, si potranno attuare provvedimenti di protezione, si potrà certamente creare quell'ambiente favorevole alla determinazione di una convenienza economica tale, da poterci rendere indipendenti da importazioni dall'estero.

* * *

Ma un prodotto particolarmente deve richiamare la nostra attenzione; l'andamento del mercato del bestiame ed il movimento di importazione e di esportazione, per la notevole importanza che esso ha nei riguardi di tutta la nostra economia, e sopratutto, per gli effetti che i prezzi del bestiame esercitano sulla economia delle singole aziende. Il nostro Paese offre la possibilità di consentire il potenziamento del nostro capitale zootecnico e rendere facile la produzione di quanto a noi è indispensabile.

La notevole libertà di concessioni di permessi di importazione fatta nell'immediato dopo-guerra al fine di rendere possibile la ricostituzione del nostro patrimonio zootecnico era più che giustificata.

Ora però si rende indispensabile attenuare questa libertà di importazione, poichè i limiti raggiunti, più che favorire la ricostituzione e l'accrescimento del patrimonio zootecnico, possono seriamente pregiudicarne l'avvenire.

Non vogliamo infrangere dei trattati commerciali, ma desideriamo instaurare una più rigida limitazione nella concessione dei permessi d'importazione, unicamente per difenderci dal flagello delle epizozie.

Non dimentichiamo che i più temibili centri d'infezione dell'afta si trovano nell'Europa centrale e settentrionale.

* * *

Ed ora sento di dovere esaminare ancora alcune altre cause che esercitano la loro notevole influenza sulla situazione attuale; si tratta di cause le cui responsabilità, è bene dirlo, vanno ricercate negli stessi produttori.

Non v'è chi ignori gli alti redditi conseguiti dalla terra nel periodo bellico e più particolarmente nel periodo immediatamente successivo, che per alcuni generi, come abbiamo già visto ma anche per qualche altro, relativamente agli anni precedenti alla guerra raggiunsero aumenti fantastici, tali ad esempio i bozzoli che subirono un aumento del 1,016 per cento, la canapa del 1,017 per cento, ecc.

Molti si trovarono invogliati ad attuare sulla terra una larghissima speculazione alla stregua di quella effettuata in molte aziende industriali e commerciali.

Non pochi furono gli elementi privi di capitali che si buttarono nella speculazione terriera, e che per realizzare il loro programma procedettero ad un eccessivo indebitamento della proprietà fondiaria con pesantissimi mutui ipotecari contratti ad altissimo interesse, e che l'agricoltura di nessun paese può in alcun modo sopportare.

Era quindi inevitabile con la rivalutazione della lira ed il conseguente adeguamento dei prodotti a quota novanta, che tutti coloro che avevano agito con un senso di irresponsabilità si trovassero a diventare gli amministratori delegati dei loro creditori ipotecari, poichè dovevano pur prevedere che il periodo della inflazione monetaria, nella nuova atmosfera e disciplina economica instaurata dal regime, dovesse aver fine.

Ne derivò, di conseguenza, che all'eccessivo onere imposto alla produzione degli alti valori attribuiti alla terra, dall'eccessivo costo del denaro in essa impiegato, non corrispose un'adeguata organizzazione ed intensificazione della produzione, in misura tale da conseguire una maggiore produzione quantitativa sulla quale avrebbe dovuto trovare più facile riparto il gravame ed il conseguente ribasso dei costi di produzione.

Nell'ordinamento produttivo delle aziende, è nella stragrande maggioranza mancato, e manca, ogni qualsiasi rapporto col mondo esteriore, determinando così un eccessivo squilibrio fra le necessità delle aziende medesime in rapporto alle diverse produzioni sulle quali si sarebbe dovuto fondare il processo di equilibrio economico.

Non v'ha pure alcun dubbio che il ribasso del valore dei prezzi all'ingrosso debba particolarmente ricercarsi nelle ripercussioni esercitate sul nostro Paese, dalla crisi di superproduzione verificatasi in tutti i principali paesi produttori, in dipendenza dei notevoli progressi compiuti dalla scienza agraria, e per effetto della riduzione dei costi di produzione, ottenuti per il largo impiego di mezzi meccanici, che da noi non è consentito di attuare che in forma ed in misura limitata.

Basta, al riguardo, osservare, gli indici dell'incremento delle produzioni unitarie raggiunte per quelle colture che da noi hanno superato un limite di maggiore deprezzamento, per trarne le conseguenze dovute. Infatti, l'olio nei riguardi della

Spagna che costituisce per noi la concorrente più importante, ha visto in questi ultimi anni più che raddoppiare la propria esportazione, presentarsi nel mercato della decorsa campagna con una giacenza di prodotti degli anni precedenti e con una produzione dell'ultima che si aggira intorno ai cinque milioni di ettolitri, segnando una costanza di produzione media da noi non raggiunta, e conseguendo una produzione unitaria del 19 per cento di olio commestibile, contro una nostra, di appena il 15 per cento.

La produzione del vino, nell'ultimo triennio segna per noi una media generale di 20 ettolitri ad ettaro, di oltre 30 ettolitri.

Nella produzione delle patate contro una produzione di 196,56 del Belgio, che occupa il primo posto, di 145,18 quintali della Svizzera, al sesto posto, di 140,07 quintali della Czecoslovacchia all'ottavo posto, sta la produzione italiana, al 42° posto con una media generale di 55 quintali ad ettaro. Per il mais la Nuova Zelanda occupa il primo posto con una media generale di 30,76, l'Egitto il quarto posto, con 23,11; l'Argentina l'ottavo con 21,80; la Czecoslovacchia il 15° posto con 19 quintali circa; l'Ungheria il 18° con 17 circa; l'Italia il 24° posto con 14 quintali circa.

La nostra posizione relativamente al riso è certamente più soddisfacente, poichè l'Italia detiene il terzo posto con una produzione unitaria di circa 50 quintali, ma è molto ben lontana dal raggiungere la produzione spagnola di 64 quintali circa che è valsa a collocare la Spagna al primo posto.

Rispetto all'avena occupiamo il 27° posto con undici quintali circa, contro 26 dell'Irlanda al primo posto, 25 del Belgio al secondo, 18 circa della Czecoslovacchia al 10° posto e 13 dell'Ungheria al 22° posto.

Rispetto alla cultura dell'orzo, che ha per noi notevole importanza — poichè da qualche hanno si importa del malto per la fabbricazione della birra, per alcune centinaia di milioni di lire, — per tale cultura occupiamo il 41° posto con poco meno di 10 quintali ad ettaro, contro 29 del Belgio, 1° posto; 19 della Czecoslovacchia, 12° posto; 16 della Francia, al 18° posto; 13 dell'Ungheria, 30° posto; 12 della Spagna, 34° posto.

I dati sopra riferiti dimostrano quali progressi abbia fatto tutto il mondo nel campo del processo produttivo dell'agricoltura, e come in tutti l'esperienza della guerra europea abbia consigliato la necessità di perfezionare sempre più i mezzi per produrre in maggior copia prodotti agricoli, per soddisfare le necessità interne, ed abbia anche appalesato la possibilità, attraverso la produzione di generi di più largo consumo da esportare al di fuori dei rispettivi confini, di ricostituire la ingente ricchezza distrutta dalla guerra.

Da quanto ho riferito, appare manifesto quale facile giuoco abbia la concorrenza, soprattutto se si tiene conto delle notevoli facilitazioni, incoraggiamenti e benefici concessi da altri Stati alle organizzazioni della produzione in essa esistenti.

I produttori dovranno intendere la necessità di proporzionare le colture agrarie alle condizioni di ambiente in cui si svolgono, per giungere ad una specializzazione atta a conseguire il più alto grado di sicurezza, di costanza e di convenienza.

E' necessario che gli organismi economici impongano un nuovo indirizzo che si allontani dalla tradizionale concezione patriarcale della limitata visione del mercato interno, per abbracciare un nuovo orizzonte più vasto, verso altri mercati che per le nostre particolari condizioni ci sarà facile, attraverso una disciplinata organizzazione, poter conquistare.

Ma, essendo i produttori, spesso enormemente restii ad ogni innovazione e quindi a trovare quella disciplina indispensabile, dovrà essere necessariamente lo Stato a disciplinarli, ora particolarmente che dappertutto si potenzia il principio nazionalistico della produzione.

Se vogliamo superare la crisi e non andare incontro a nuove delusioni, è necessario attuare una nuova disciplina economica, così come il Fascismo ha creato un nuovo ordine politico; è indispensabile portare la produzione verso un nuovo indirizzo che rappresenti non più una anarchia economica, e che impedisca di confondere nei bisogni e nell'egoismo privato le necessità della vita collettiva del Paese.

MARIO ASCIONE
Deputato al Parlamento.

La concimazione
considerata dal lato economico

L'impiego appropriato dei concimi nella coltura granaria è sempre vantaggioso perchè determina un buon aumento nella produzione e fa conseguire un sicuro guadagno. Su ciò non esiste dubbio alcuno e potrebbe sembrare inutile ripetizione ricordare, alla vigilia della campagna granaria, le norme che debbono presiedere alla razionale concimazione. Ma superfluo non è il ripetere cose che, se dovrebbero essere patrimonio di tutti, ancora non ricevono la generale applicazione.

Naturalmente ci riferiamo alla coltura granaria considerata da un punto di vista generale e non ai casi delle buone coltivazioni che, per fortuna, sono ormai numerose nelle diverse regioni.

Se tutti i coltivatori adoperassero adeguate quantità di concimi chimici, si dovrebbero consumare pel grano (calcolata la superficie normale di ettari 4.800.000) almeno 15 milioni di quintali di perfosfato e 5 milioni di quintali di azotati. Invece dalle statistiche risultano consumi molto inferiori: 5-6 milioni di quintali di perfosfato e 1 milione e 800 mila quintali circa di azotati. Siamo, dunque, ben lontani dalle cifre che dovrebbero rappresentare il minimo indispensabile.

Bisogna, quindi, che tutti si persuadano che il grano deve essere sempre adeguatamente concimato e che non vi sono, nè vi possono essere, casi in cui è consigliabile un risparmio nei concimi. Non somministrare al grano i concimi nelle dosi necessarie vorrebbe dire rinunciare al una produzione maggiore, sempre conseguibile, e ad un beneficio economico, sempre sicuro.

Con una concimazione chimica ben appropriata si conseguono aumenti che vanno da un minimo di q. 5 fio ad un massimo di q. 15 per ettaro. Questi risultati hanno avuto conferma anche nella trascorsa campagna granaria, tutt'altro che favorevole alla produzione.

I prodotti massimi sono conseguibili, naturalmente, nelle migliori condizioni e quando si abbonda nei concimi. Anche spendendo in concimi 600-700 lire per ettaro (q. 8 di perfosfato e q. 3 di azotati, e potassici, se occorrono, compreso lo spandimento), con un prodotto maggiore anche di soli 10 quintali, ai prezzi correnti, si ha un bel reddito netto. Ognuno può fare da sè i conti.

Vi sono casi in cui una buona concimazione può essere costituita da q. 5 di perfosfato per ettaro e q. 2 di azotati (es. solfato ammonico oppure metà solfato e metà nitrato di calcio, calcolando il diverso contenuto di azoto). Tale concimazione, che molti potrebbero senz'altro adottare, costa intorno alle 350 lire, tutto compreso e dà sicuramente un aumento di prodotto di q. 5-6, come minimo, per ettaro, del valore di L. 650 a 800. Il beneficio è, anche in questo caso, evidentissimo.

Potremmo riferire esempi numerosi desunti direttamente dalla pratica, ma non faremmo che ripetere le stesse cose, e cioè confermare che i concimi bene applicati alla coltura gra-

naria, mentre sono una necessità per l'incremento della produzione, rappresentano sempre un buon affare. Così è sempre stato anche quando da taluno, ingiustamente, si imprecava contro il così detto caro concimi. L'affare è più conveniente oggi in seguito al notevole ribasso che i fertilizzanti hanno subìto.

Bisogna che tutti si preparino ad attuare come si deve la pratica della concimazione; diversamente si farebbe un grosso sproposito economico e si trasgredirebbe ad uno dei principali comandamenti della battaglia del grano.

La trascorsa campagna, pur con le gravi avversità stagionali, ha potuto dare, nel complesso, risultati soddisfacenti perchè i mezzi della tecnica perfezionata si applicarono con più larghezza che in passato. Occorre renderne più generale l'applicazione specialmente di quelli, come le concimazioni, che hanno la massima influenza sulla produzione.

La campagna granaria che si sta iniziando deve far compiere un altro buon passo verso la definitiva vittoria del grano, che si intravede sicura e molto vicina.

F. ZAGO.

Coltivazione di fava per sovescio

E' credenza di molti agricoltori che il favino da sovescio sviluppi assai meno della comune fava, dando una quantità ridotta di materiale verde quando la coltivazione di essa venga fatta per utilizzare la pianta per sovescio.

Ho voluto sfatare questa credenza, radicata specialmente in questa provincia (ove per primo l'Istituto ha introdotto il favino da sovescio, per concimare gli olivi, fino a pochi anni addietro pressochè sconosciuto agli agricoltori) impiantando apposita prova sperimentale in una parte di un piccolo oliveto di mia proprietà sito in territorio di Poggi d'Imperia, per la prima volta sottoposto a coltivazione di fava.

Il terreno venne preparato per la semina della fava nel mese di agosto 1928, arandolo col comune aratrino voltorecchio Fumagalli in uso in questa zona.

Nell'ottobre venne eseguita la semina della fava, concimando il terreno con perfosfato minerale, solfato potassico e solfato ammonico in ragione rispettivamente di quintali 4-1,5 e 1 per ettaro, interrando il seme colla zappa.

Il terreno destinato all'esperimento venne diviso in due parti non eguali, avendo preferito tener conto delle terrazze, di differente ampiezza.

I due appezzamenti rivoltarono di mq. 244 e 375, comprendendo 12 e 18 olivi rispettivamente.

Il primo appezzamento, che per facilità di esposizione chiamerò A, venne adibito alla semina della fava comune ed il secondo appezzamento, che distinguerò con la lettera B, fu invece destinato a ricevere il seme di favino romano.

Furono usate le seguenti quantità di seme riferite ad ettaro:

seme di fava ordinaria (si usò un seme piuttosto piccolo) kg. 1100;

seme di favino romano kg. 266;

e precisamente kg. 4 nel lotto A e kg. 10 nel lotto B (grammi 2000 circa per olivo di fava comune e grammi 500 circa di favino).

Il numero dei semi per ogni mille grammi risultò il seguente:

750 semi di fava ordinaria;

3125 semi di favino;

con rapporto dunque di 1:4,16 (l'unità rappresenta il seme di favino).

Il maggior numero di semi di favino mi indusse ad usare una maggior quantità di seme di fava comune per partire dalla stessa quantità numerica di semi ed avere quindi una presumibile ugual nascita di piedi.

Ciò portò ad una differente spesa per acquisto di seme, risultando precisamente la seguente:

appezzamento A kg. 27 a L. 90 = L. 24,30

» B kg. 10 a L. 105 = L. 10,50

spesa che riferita ad ettaro risulta di L. 990 per il seme di fava comune e di L. 280 per il favino romano. Devesi pertanto tener conto del non disprezzabile beneficio realizzabile con l'acquisto del seme di favino.

La vegetazione delle piante in entrambi gli appezzamenti non fu molto rigogliosa (migliore sempre tuttavia fu lo sviluppo della favetta), per quanto l'andamento della stagione fosse nettamente favorevole allo sviluppo della leguminosa: attribuisco lo sviluppo piuttosto limitato della pianta al fatto

Esperienza comparativa di coltivazione di fava comune e favino romano

che per la prima volta una leguminosa veniva coltivata in quel terreno e d'altra parte ho potuto verificare che nessuna pianta leguminosa spontanea (la veccia ad esempio che cresce di solito molto bene nei nostri oliveti) cresce nell'oliveto in cui si è eseguita la esperienza, il che mi fa supporre essere il terreno poco adatto alla coltivazione di piante leguminose. In altri oliveti, infatti, ho più volte avuto la possibilità di controllare sviluppi sorprendenti di coltivazioni di favino e di altre leguminose da sovescio.

Nel caso della esperienza in questione, il massimo sviluppo della leguminosa, coincidente col massimo della fioritura, si verificò il 3 aprile 1929 per la fava comune ed il 26 aprile per il favino. In queste date avvenne precisamente l'interramento della materia verde.

I dati registrati per entrambe le cotivazioni vengono riassunti nel prospetto che segue:

		Appezzamento A (mq. 244)	Appezzamento B (mq. 375)
Altezza massima raggiunta dalle piante	ml.	1,—	1,60
» minima » » » »		0,50	1,—
» media » » » »		0,70	1,30
Grossezza media dei culmi (un lato)	m/m.	7	9
Materia verde fresca totale	kg.	488	1275
» » riferita ad ettaro	q.li	200	340
Olivi concimati	n.	12	18
Materiale verde per olivo	kg.	40	70

Nello stesso giorno in cui avvenne il sotterramento del materiale verde, procedetti all'essiccamento degli esemplari di pianta prelevati allo scopo di stabilire — per le due coltivazioni — le percentuali in materia secca e in acqua.

Le determinazioni vennero eseguite nel Laboratorio dell'Istituto, precisamente nei giorni 3 e 26 aprile 1929.

Scelta per ogni coltivazione una pianta media in fiore, procedetti anzitutto alla accurata lavatura della sola radice (asciugata poi grossolanamente con cotone per riportare l'umidità alle condizioni naturali della radice) con l'intento di togliere completamente i detriti terrosi.

Poscia ridotta a pezzi la pianta, determinai il peso del materiale verde e misi in stufa ad asciugare fino a peso costante.

Trascrivo i dati delle determinazioni:

		Campione dell'appezzamento A	Campione dell'appezzamento B
peso della materia verde	gr.	247	322
peso della materia essiccata	»	38	59
acqua totale perduta	gr.	209	263
Percentuali: materiale secco		15,4	18,3
Percentuali: acqua		84,6	81,7

* * *

Dai rilievi fin qui esposti sul particolare comportarsi in coltura da adibirsi a sovescio della fava comune e della favetta, si può osservare che la fava comune, pur richiedendo

Distribuzine della favetta agli ulivi (interramento e buca)

una maggiore quantità in peso di seme, ha fornito una quantità di materia verde molto inferiore al favino, avendo fiorito assai per tempo e precisamente 23 giorni prima del favino: questo essendosi sicuramente avvantaggiato della maggior durata del ciclo di vegetazione e, sviluppando maggiormente e fornendo pertanto un materiale più abbondante e più ricco di principii fertilizzanti. La maggiore ricchezza di principii fertilizzanti si rileva dalla maggiore percentuale di materiale secco riscontrato nelle piante di favino.

Il lato maggiormente dimostrativo dell'esperienza è offerto dalla quantità di materiale fresco ottenuto nella prova di confronto delle due varietà di fave: il favino ha fornito q.li 340 di materiale verde ad ettaro, il che ha permesso di somministrare kg. 70 di materia organica per olivo; la fava comune ha raggiunto i soli 200 q.li, consentendo di sovesciare soli 40 kg. di materiale verde per olivo. La quantità di 340 q.li di materia verde è risultata — nel caso particolare — piuttosto bassa per le ragioni in precedenza ricordate, in confronto ad altre produzioni da me ottenute in altri oliveti (oltre 500 q.li per ettaro); tuttavia l'induzione di azoto è stata indubbiamente assai maggiore nella coltivazione di favino anzichè in quella di fava comune, non foss'altro per il maggiore sviluppo radicale raggiunto dalle piante di favino romano.

Per le suesposte considerazioni ed in base agli stessi elementi di coltivazione raccolti, posso concludere che la più indicata varietà di fava da coltivarsi per sovescio è precisamente il favino, che sviluppa assai meglio e fornisce una maggiore quantità di materiale verde in confronto con la fava comune, con la realizzazione di un maggiore beneficio economico nella concimazione dell'olivo.

Prof. C. CAROCCI-BUZI
Dirett. Ist. Olivicoltura Oleificio di Imperia.

Pel conseguimento della vittoria del grano
e di quella zootecnica

Come venne ingaggiata la battaglia del grano — aperta su una via di gloriosa ascensione — che mercè i saggi provvedimenti del Governo Nazionale, gli ammaestramenti della tecnica agraria e la buona volontà degli agricoltori, il desiderato successo è già giunto a buon punto e non v'ha dubbio che se le avversità meteorologiche non continueranno ad ostacolare le coltivazioni e danneggiare i raccolti, si arriverà fra qualche anno alla grandiosa vittoria della battaglia del grano, rendendoci indipendenti pel pane occorrente al nostro Paese.

Parimenti venne ora impostata la battaglia zootecnica, la quale deve seguire con pieno successo la battaglia del grano. Col miglioramento delle classi lavoratrici, il consumo della carne è salito molto in alto. E giustamente dai dati statistici rileviamo che, in carne ed in animali noi importiamo quasi la metà che consumiamo. Per conseguenza siamo alle dipendenze dell'estero pel nostro consumo di quanto dipendiamo per fabbisogno del pane. Importiamo tra un quinto ed un sesto del grano che consumiamo (da 15-20 milioni di quintali di grano) su un consumo globale di 75-80 milioni di quintali; importiamo oltre 600.000 quintali di carne congelata; oltre 25.000 di bovini vivi; 25.000 maiali; 30.000 quintali di pollame e non contando la significante importazione delle uova di pollame, — avendo più volte insistito su questa anormale deficienza produttiva della nostra pollicoltura da costringerci ad una importazione di pollame e di uova, che pur troppo ha tendenza all'aumento anzichè alla diminuzione. Non contiamo poi l'importazione delle lane delle quali ci occorrono per le nostre industrie manifatturiere più di 50.000 quintali, (quantità indispensabile).

Riguardo alle uova, al pollame, ai suini e ai bovini molto si può fare, anzi moltissimo, si deve ottenere dai nostri agricoltori, chiamati dal Consorzio Nazionale Zootecnico a dare prova della loro abilità e buona volontà. Pare superfluo fermarci sulla pollicoltura; ma se saranno frenate ed energicamente combattute le morti del pollame, e se i pollai provinciali adempiranno esattamente il loro dovere, si può con fiducia ritenere che in pochi anni l'importazione delle uova e del pollame sarà non solo diminuita, ma annientata.

Grazie ai buoni provvedimento del Governo Nazionale e alla bonifica integrale, sono in apertura canali d'irrigazione e cavi di prosciugamento, conseguendone l'irrigazione dei terreni d'asciutto, il dissodamento di terreni incolti e il prosciugamento e risanamento dei terreni acquitrinosi, alle quali provvidenze, seguendo gli agricoltori coi metodi dell'odierna tecnica, intensificheranno buone praterie e daranno luogo a maggiori allevamenti di bestiame.

Epperciò, quel miliardo circa di lire che mandiamo all'estero per avere carne congelata e bestiame vivo si potrebbe risparmiare. Dalle statistiche abbiamo visto la rapida ascesa effettuata dell'importazione del bestiame vivo negli anni 1928-1929, perchè la persistente e ripetuta soccità ha decimati i nostri allevamenti. A porre riparo alla siccità, che per conseguenza porta alla decimazione del nostro patrimonio zootecnico, occorre in primo luogo utilizzare per l'irrigazione tutte le acque che possediamo, ed in secondo luogo cercare di eliminare la forza animale, bruciando petrolio, benzina, nafta ecc.; impiegando tutto quello che si vuole per trazione, ma non animali.

In poche parole, sostituire alle bestie da tiro e da soma il motore, la macchina, l'energia elettrica. Già aziona un bel numero di trattori a scoppio, ma è ancora poco il numero; si deve salire ad una cifra molto più alta — considerata la vistosa ed ordinaria coltivazione superficiale a cui verranno assoggettati anche i terreni in virtù della legge sulla « bonifica integrale ». Gli agricoltori devono dare un forte impulso alla costruzione di nuove stalle, al modernamento delle vecchie, provvedimento che s'impone, e che è favorito dal Credito Agrario di miglioramento a buone condizioni. Non è il caso di dire che gli agricoltori sono tenuti a fare il loro dovere sul loro compito per la battaglia zootecnica, creando ambienti igienici, prestando diligenti e costanti cure a difesa delle malattie, senza le quali gli agricoltori cadrebbero nell'insuccesso tecnico ed economico.

Con i prezzi attuali di mangimi, l'allevamento del bestiame e la produzione del bestiame costa molto meno degli anni addietro, quindi la carne morta dovrebbe costare meno. Da esperimenti ed allevamenti condotti da pratici e studiosi, si apprende che la carne di vitello può costare a peso morto a non più di 6-7 lire il kg. e quella del bestiame adulto a lire 4-5 al kg.; ma per ottenere ciò necessita selezionare e incrociare, impiegando alimentazione giudiziosa, azionale ed economica.

A. SANTI.

Concimi Speciali Composti

della "MONTECATINI,,

Società Generale per l'Industria Mineraria Agricola - MILANO

FLORA per le piante da fiore e ornamentali coltivato in vaso o in piena terra

Per saggio pagamento anticipato:

50 compresse L. 8.—; 100 grammi polvere L. 5.50 *franco destino.*

OLITOR per le piante da orto :: :: ::

Sacco da kg. 2 L. 8.50; kg. 4 L. 16,—; kg. 10 L. 36,—; kg. 50 L. 150,—; *franco Torino.*

POMARIUM per le piante da frutto e per le viti

Sacco kg. 2 L. 8.—; kg. 4 L. 15.—; kg. 10 L. 34.—; kg. 50 L. 145 — *franco Torino*

E. RONCO - Via S. Teresa, 16 - TORINO

OPUSCOLO GRATUITO

MIELE D'UVA

Il succo d'uva assai concentrato ha la proprietà di cristallizzare in una massa solida cristallina di struttura granulare assai fina. Tale prodotto, designato colla qualifica di miele d'uva, è assai adatto per spalmarne le fette di pane e burro, che rappresentano tanta parte della colazione presso i popoli nordici, come pure esso può essere adoperato pel riempimento di torte e di pasticceria in genere ecc.

Quantunque del succo concentrato d'uva si separi miele cristallizzato anche ad una concentrazione di 70° Brix, richiedesi almeno una concentrazione di 80° Brix e più onde ottenere nel risultante prodotto una struttura permanentemente cristallina, resistente alle temperature più elevate ed avente la dovuta consistenza. A facilitare l'inizio della cristallizzazione si ricorre talvolta alla inoculazione di miele d'uva, previamente cristallizzato, oppure di cristalli di destrosio o di cerelosio.

Il colore del miele d'uva cristallizzato è sempre più leggero di quello dello sciroppo d'uva concentrato dal quale esso è ottenuto, a ragione dell'effetto dei cristalli nella riflessione della luce. E' consigliabile l'uso nella produzione del miele di uva cristallizzato solo di sciroppi d'uva assai chiari, a fine di ottenere un miele il più chiaro possibile, proprietà questa assai desiderabile. Con sciroppi provenienti da uve bianche (indicatissima allo scopo è, ad esempio, l'uva moscata) non è sempre necessaria la previa decolorazione del mosto.

Il miele cristallizzato d'uva possiede in grado assai percettibile e distinto il sapore e la fragranza dell'uva donde proviene, ed è preferito da molti al miele d'api. Al quale può anche associarsi con effetto utile, la mescolanza dovendosi fare allo stato liquido, sciropposo. Analogamente può mescolarsi al miele nello stesso modo ottenuto dal succo d'arancia, nel qual caso basterebbe un 15 % di sciroppo-miele d'arancia per impartire al miele d'uva un sapore desiderabile, poichè l'acidità naturale del succo d'uva si contempera con quella minore del succo d'arancia, in un assieme assai mite e gradevole. Campioni di miele d'uva moscata e di miele d'uva mescolato con miele naturale d'ape e con miele d'arancia vennero fatti assaggiare alla recente conferenza sui prodotti dell'uva tenutasi in California, e vennero giudicati assai favorevolmente.

Anche in Italia si dovrebbe tentare la preparazione industriale del miele d'uva da qualcuno dei nostri stabilimenti maggiori per la preparazione delle derrate alimentari in scatola. Il Dr. Eudo Monti, col suo geniale processo di produzione del miele d'uva mediante il raffreddamento, processo che mantiene al prodotto finale integra tutta la freschezza e la delicatezza dell'aroma e della fragranza dell'uva adoperata, ha già ottenuto risultati veramente lusinghieri in tal ramo specializzato di prodotti alimentari analcoolici dell'uva.

A un prodotto di tal genere non dovrebbe mancare, con la dovuta pubblicità e penetrazione commerciale, il successo che può ragionevolmente ripromettersi per un articolo alimentare superiore. Oltre che nel consumo domestico, se fatto adeguatamente conoscere il pubblico, il miele d'uva potrebbe trovare usi numerosi nella confetteria, nella pasticceria potrebbe assicurare allo stesso un utile impiego nei gelati ecc.

Dott. BETA.

"NECAT,,

DISERBANTE CHIMICO NON VELENOSO

NE PER LE PERSONE NE PER GLI ANIMALI

CHIEDETE OPUSCOLO CON NUOVI PREZZI

E. RONCO - VIA S. TERESA 16 - TORINO

Per l'esportazione delle castagne negli U. S. A.

L'Addetto Commerciale d'Italia negli Stati Uniti informa che anche in questa stagione vigeranno per l'importazione delle castagne verdi le stesse norme adottate dal Dipartimento di Agricoltura nel 1928 e 1929. Facciamo quindi seguire il testo della relativa ordinanza emanata dal Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti, Giunta Federale Orticola Washington:

« L'entrata in base a permesso e la distribuzione a scopo « di commercio delle castagne europee è subordinata alla con- « dizione che le spedizioni siano esenti da larve vive di Carpo- « capsa e Balanino.

« Urgente richiesta veniva rivolta a questa Giunta dagli « importatori di castagne (pel tramite della Camera di Com- « mercio Italiana in New York e dall'Addetto Commerciale « della R. Ambasciata d'Italia) affinchè venisse accordata agli « esportatori un'altra opportunità per dimostrare la loro ca- « pacità di eliminare l'infezione dei suindicati insetti con adatto « trattamento delle castagne nel paese di origine; tale tratta- « mento da limitarsi in Italia a 3 impianti al massimo, situati « a convenienti porti di esportazione. Il Dipartimento di Agri- « coltura ha convenuto di permettere l'entrata delle castagne in « tal modo trattate, purchè all'ispezione al porto di primo ar- « rivo le stesse vengano riscontrate esenti da larve vive degli « insetti suaccennati.

« Nel caso giungessero spedizioni infette di insetti vivi, le « spedizioni stesse si dovranno prontamente esportare, a meno « che non siano presi provvedimenti in precedenza per la di- « sifezione delle stesse, quale condizione per l'ammissione delle « medesime, in base a metodi e condizioni approvate dal Di- « partimento. Rimane inteso che tali condizioni includeranno « l'immediata disponibilità d'impianti capaci di disinfettare « prontamente le spedizioni, ed ove venga usata l'acqua calda, « muniti di efficienti essicatoi.

« Tali impianti dovranno essere situati entro i confini del « porto di primo arrivo, in località approvate dal Dipartì- « mento ed accessibili a chiatte. In vista della necessità di « mantenere un Ispettore Federale presso ciascun impianto, il « numero di questi non sarà superiore a due.

« Le spedizioni riscontrate infette da insetti vivi dovranno « prontamente rimuoversi a mezzo di chiatta ad un approvato « stabilimento di disinfezione, posto sotto la sorveglianza di « rappresentanti della Giunta per analogo trattamento. Non « verrà premesso il trasferimento, a mezzo di carro o di va- « gone ferroviario, delle spedizioni infette dai docks agli im- « pianti di disinfezione.

« Questa ordinanza è basata su accordo raggiunto alla « conferenza tenutasi a Washington il 6 giugno 1928 ».

La canfora sintetica della "Marengo,,

L'unico impianto per la produzione della canfora sintetica in Italia è quello della Società Marengo, passato recentemente al controllo del gruppo chimico « Italgas » di Torino. Non essendo stata finora tale industria così rimunerativa in Italia come ripromettevasi, si dubitò per qualche tempo se tale produzione sarebbe stata continuata.

Si annuncia però che, sotto le nuove direttive, la produzione della canfora sintetica non verrà a cessare. Verrà anzi intrapresa una campagna di propaganda al consumo di tale articolo; ed è già progettata un'espansione dell'impianto Marengo per la fabbricazione di tale prodotto. L'impianto attuale ha una capacità produttiva di 500 a 600 kg. al giorno. La produzione nel 1929 si è aggirata in media intorno ai 400 kg. al giorno, o meglio ad un totale per l'annata di circa 120 tonnellate. Novanta tonnellate, ossia circa il 75 % della produzione, vennero esportate agli Stati Uniti, al prezzo di 22 a 24 lire per chilogramma.

Azoto al grano

Si è detto e ripetuto molto giustamente che l'azoto è il grande regolatore della vita delle piante. Entra infatti come elemento fondamentale indispensabile in tutti i tessuti vegetali. Senza azoto è impossibile la vita e lo sviluppo dei vegetali superiori. Tutti ne assorbono in quantità relativamente grandi. Un raccolto di grano di 25 q. (e relativa paglia) per ettaro contiene circa 75 Kg. di azoto, corrispondenti a quasi 4 q. di solfato ammonici od a 5 di nitrato di calcio. Prodotti maggiori ne richiedono in proporzione più elevate.

E poichè nei terreni coltivati l'azoto è generalmente molto scarso ed il poco che v'è contenuto va soggetto a facili disperdimenti, è chiaro che non si potrà mai aspirare alle grandi produzioni granarie che caratterizzano il progresso meraviglioso di parecchie nostre provincie, se non si provvede a tempo debito a congrue somministrazioni di concimi azotati alle terre destinate alla coltura del grano.

La tecnica e la pratica moderna suggeriscono di provvedere a ciò in due modi e tempi diversi. Una prima distribuzione di azoto ad azione graduale e relativamente pronta (solfato ammonico q. 1.1550 per ettaro) si fa prima della semina; una seconda concimazione con azoto ad azione prontissima (nitrato di calcio q.li 2-3 per ettaro) si fa in piccole dosi ripetute ad intervalli di 10-12 giorni durante il periodo invernale. Le somministrazioni tardive non danno risultati soddisfacenti.

Tutto ciò è ormai sancito da una esperienza assai lunga. L'azione dell'azoto sulla vegetazione del grano si fa ben presto sentire; il colore verde intenso delle foglie e l'aspetto generale dello sviluppo delle pianticelle indicano in modo sicuro che la fame d'azoto è soddisfatta.

Se l'azoto è indispensabile e d'importanza primaria, non dobbiamo dimenticare che il grano non si nutre soltanto di questo elemento. Per rinvigorire i tessuti e per assicurare la fecondazione dei fiori e la produzione di granella occorre che a disposizione delle singole pianticelle si trovino ed in forma assimilabile, concimi fosfatici (perfosfati) e concimi potassici in quantità sufficiente ai loro bisogni fisiologici, assai grandi nel periodo di più intenso fervore vegetativo.

Ora se abbiamo in Italia terreni relativamente ben provvisti di potassa cosicchè possiamo esimerci, in determinate circostanze, dell'obbligo di usare concimi potassici, in nessun caso ci sarà lecito risparmiare sulle concimazioni fosfatiche perchè non conosciamo alcuno dei nostri terreni coltivati, che contenga anidride fosforica sufficiente ai bisogni delle colture.

I più importanti, i più conosciuti e i più diffusi concimi fosfatici sono i perfosfati. Trovansi in commercio con titoli oscillanti dal 14 al 21 % di anidride fosforica solubile in acqua e citrato.

E' indifferente adoperare, teoricamente parlando, perfosfati con l'uno o l'altro titolo; ma in pratica si debbono preferire quelli a titolo alto per evidenti ragioni di economia nelle spese di trasporto e di spargimento. Sono ad azione gradualmente pronta, non immediata. Si consiglia perciò di spargerli prima della semina, mescolati col solfato ammonico, interrando il tutto mediante i lavori di pareggiatura del suolo.

Per le produzioni medie di grano possono essere sufficienti le dosi di 4-6 q.li di perfosfato per ettaro; ma per arrivare alle raccolte elevate di 30-40 e più quintali bisogna spingere la quantità di perfosfato ad 8 e 10 quintali.

Senza pretese di dettare regole valevoli per ogni caso, possiamo dire che una concimazione equilibrata al grano si ha quando si adoperino perfosfati e concimi azotati nella proporzione di 2 a 1 rispettivamente. I consigli dei tecnici delle Cattedre e l'esperimento individuale saranno la guida migliore nella scelta delle formule più adatte alla concimazione.

GEORGOFILO.

Note pratiche di stagione

Solfitaggio dei mosti.

Ecco una pratica vinicola nuova, ma assai utile per i nostri vignaiuoli.

Si tratta in sostanza di questo aggiungere ai tini in fermentazione del metabisolfito potassico (un sale innocuo che sviluppa anidride solforosa) in ragione di 15-20 gr. per ettolitro.

I vantaggi di questa aggiunta sono i seguenti:
aumento della graduazione alcoolica del vino;
aumento del corpo e della nervosità;
aumento di colore;
aumento di bouquet;
vinificazione presto terminata;
chiarificazione accelerata;
invecchiamento più regolare;
accrescimento del valore commerciale;
maggior resistenza e migliore conservazione;
nessuna malattia e nessun ritorno di fermentazione.

E chi potrebbe rifiutare tutti questi vantaggi per così poca fatica?

Non toccate la terra bagnata.

Questo consiglio che veniva fornito 2000 anni fa da M. L. Columella che nel suo aureo libro « De re rustica » scriveva appunto « tutosam terram ne tangito » resta anche oggi di vera e grande attualità.

Esso va ricordato, specie in questo momento in cui si van compiendo — alquanto in ritardo — le semine del grano.

Molti invano credono di affrettarla, seminando sul terreno bagnato. E' un errore madornale, specie se il terreno è argilloso, che, toccato quando non è asciutto, fa crosta, la quale oppone una resistenza alla nascita della piantina.

Di guisa che, mentre si crede di sollecitare il granagliamento, si viene col fatto a ritardarlo.

Non sarà mai abbastanza raccomandato adunque — specie in terre forti ed argillose — evitare di toccarle quando siano bagnate, perchè ciò arreca un guasto che è difficile riparare.

Quando si è costretti a seminar tardi.

Le pioggie insistenti e la deficienza di mano d'opera costringono molti a ritardare le semine.

Che cosa fare in questi casi? Ecco:

1) Scegliere e preparare bene il seme, perchè non ci siano fallanze.

2) Ricoprirlo più superficialmente del solito (non più di 5-6 centimetri) perchè nasca più presto.

3) Aiutarlo con una concimazione minerale all'atto della semina composta di 4-5 quintali di perfosfato minerale e 1 e mezzo di calciocianamide per ettaro.

Cinque buoni medodi per disinfettare il seme del grano.

1) Immersione per un'ora nel latte di calce al 5 %.

2) (rillieux): Immersione per 24 ore in soluzione di calce kg. 5 — cloruro di sodio gr. 00 — acqua litri 50.

3) Il solfataggio consigliato da Dombasle va perdendo importanza. Si tratterebbe di irrorare ogni ettolitro di grano con 10 litri di una soluzione all'8 % di solfato di sodio, o meglio tenere quello immerso per un'ora nella soluzione indicata e dopo poco spargerlo di 2 kg. di calce in polvere.

4) Il trattamento al solfato di rame, ideato fin dal 1807 da Bénédict Prevost, rappresenta il metodo più comune e più efficace.

Le formule sono molte e disparate.

Basta immergere il grano in una soluzione all'1 % di solfato di rame per un'ora o spruzzare la soluzione sul frumento che dev'essere ben mescolato.

5) Il trattamento colla polvere Caffaro o bordolese a secco.

Si usa addizionando due chili di polvere per ogni 100 chili di frumento rimescolando ben bene finchè il frumento non assuma un colore verde glauco.

Conservazione delle mele e pere invernali.

Parlando delle pere e mele, la frutta più comunemente usata pel grande consumo invernale, bisogna non solo curarne la raccolta a mano, procurando di non ammaccarle, ma vanno pure collocate in locali freschi, asciutti, arieggiati. Le mele si possono anche ammucchiare in strati di venti o trenta centimetri. Le pere, invece, non devono prendere aria, perchè si asciughino bene. Si visitano frequentemente, levando quelle mature o andate a male. Dopo questo periodo di stagionatura, è meglio impedire il contatto dell'aria e della luce, chiudendo porte e finestre, oppure trasportandole in locali chiusi, più adatti per una più larga conservazione. In tal modo, si è sicuri che la frutta si conserverà per lunghi e lunghi mesi bella e fresca, in modo da ben figurare sulla mensa e sul mercato, mantenendo buoni prezzi pel produttore e pel negoziante, mentre il consumatore, pur di avere frutta sana e ben conservata, non lesinerà certamente sul costo.

Importanza della semina a righe.

Purtroppo molti ancora spargono il seme a mano, rinunciando così volontariamente ai benefici grandi della semina a macchina, che consente:

1) Un'economia di 3-4 kg. di seme per pertica;

2) Una regolare distribuzione della semente;

3) Una distribuzione ad eguale profondità del seme e quindi una nascita regolare, completa e contemporanea;

4) Una maggior resistenza all'allettamento, perchè la paglia si fa più robusta;

5) Una vegetazione più rigogliosa e quindi una produzione più abbondante, perchè le piante ricevono più aria e maggior luce;

6) La possibilità di zappature per distruggere le erbe infestanti, che sono tanto dannose, e che rubano l'alimento necessario al frumento;

7) Una migliore riuscita dei prati, perchè fra le file le semenzine nascono molto meglio.

In ogni caso, ma sopratutto nelle terre leggere, dopo la semina, anche se fatta a macchina, il frumento dev'essere rullato.

Quattro metodi per serbare le castagne.

Ecco i metodi più raccomandabili:

1.) Raccolte che siano si pongono in un bagno d'acqua semplice acidulata al 5 % con acido solforico, lasciandovele per 3-4 giorni. Si ritirano, si lasciano asciugare e si serbano a lievi strati in luogo fresco ma asciutto. Il bagno serve a distruggere in esse la facoltà germinativa ed a disinfettarle.

2.) Raccolte a giusto grado di maturazione quando cadono da sè, si stendono al suolo perchè si asciughino. Indi si mettono sui cannicci a strati sottili e si fa fumo sotto assai denso lasciandovele finchè non siano ben affumicate, nel quale stato si conservano a lungo; si rinverdiscono poi con una spruzzatina di acqua quando si vogliono consumare.

3) Si pongono al forno a calore moderato (50-60°) e si fanno essiccare, dopo di che si sbucciano e si serbano in questo stato (mosciarelle, o castagne secche) o si moliscono per farne farina.

4.) Si raccolgono con tutti i loro cardi o ricci prima che ne escano e si lasciano entro i medesimi in sito asciutto. A questo modo si conservano a lungo erbando sempre il profumo della loro freschezza naturale.

IL PRATICONE.

CURIAMO LE PIANTE!

Rubrica redatta dal Dott. TEODORO FERRARIS, professore ordinario di Fitopatologia speciale nella R. Scuola Agraria media specializzata di Alba (Cuneo)

Malattie del grano

Il mal del piede del grano

E' una delle malattie più gravi e diffuse nelle nostre campagne e comune anche in Francia, nel Belgio ed in Germania. Provoca il diradamento del grano in erba nonchè l'improvviso essiccamento dei culmi al momento della spicatura. Le regioni Italiane più colpite da questa alterazione sono il Piemonte, il Veneto, la Toscana, il Lazio, le Puglie: le zone di Maremma ne sono poi le più soggette.

Gli effetti del male si rendono manifesti nei campi specialmente nel maggio-giugno con radure più o meno larghe ed irregolari qua e là disseminate nella coltivazione e che dalla superficie di pochi metri quadrati, confluendo assieme, possono estendersi anche ad oltre mezzo ettaro.

A cominciare dal mese di marzo nel campo si notano qua e là chiazze di piante di aspetto clorotico che spiccano assai bene osservando a distanza una larga distesa di grano in erba tra il verde cupo della vegetazione delle piante sane: le piantine ingiallite avvizziscono ben presto e disseccano abitualmente prima di emettere la spica o vengono soffocate dalle cattive erbe che prendono la prevalenza nel campo sui cereali deboli e deperiti.

Sradicando un cespuglietto di grano colpito si nota che il sistema radicale è profondamente disorganizzato e l'asse ipogeo è annerito, diffondendosi questo annerimento anche sopra alla regione del colletto per uno o due internodî basilari del culmo. Là, sotto le guaine marcescenti e disgregate, esalanti un odore di muffa, si nota una incrostazione nera — più o meno diffusa — che rappresenta il sistema vegetativo del fungillo parassita che ha prodotto la disorganizzazione dei tessuti alla base delle piantine.

Dal maggio al giugno si notano spessissimo nei campi dei cespuglietti di grano completamente secchi colle spiche erette e vuote: estirpandoli si nota subito la disorganizzazione del sistema radicale ed il marciume basilare dei culmi.

I fungilli che possono determinare questa grave alterazione sono tre Piromomiceti: l'*Ophiobolus graminis*, l'O. *herpotrichus* e la *Leptosphaeria herpotrichoides*. I due primi sono però i più comuni. L'azione parassitaria degli *Ophiobolus* venne già messa in evidenza fin dal 1890 dai fitopatologici francesi Prillieux e Delacroix, confermata poi da altri studiosi ed in Italia specialmente dal Peglion che studiò accuratamente questa malattia nell'Agro Romano dov'è assai diffusa. La crosta nerastra che si vede alla base delle piante ammalate è costituita da un micelio ad ife ramose, brune, settate, fra di loro fittamente intrecciate e costituenti come una pellicola stromatica che si distende al disotto delle guaine: il micelio però non si mantiene solo superficiale, ma manda nei tessuti del culmo dei rametti quasi incolori che si aggrovigliano nel lume cellulare e producono la morte delle cellule stesse.

Durante la primavera e l'estate il parassita si presenta sotto questa sola forma micidiale, sterile: all'avvicinarsi dell'autunno sulle stoppie dei grani ammalati rimaste sul campo, matura la forma riproduttiva. Sull'incrostazione miceliare si sviluppano piccoli corpiccioli mammillonari di color nerastro che alla lente mostrano talora la forma di un fiaschetto, con una parte rigonfia alla base ed una specie di collo tozzo, breve e talora storto, aperta all'estremità con un minuto forellino. Il corpicciolo suddetto è un corpo fruttifero o *peritecio* ascoforo, contenendo dentro numerosi filamenti clavati (*aschi*) con dentro sponde (*ascospore*) sottili e filiformi.

I periteci sono alla superficie talora quasi glabri (*Q. graminis*), altre volte densamente irsuti di setole nere, flessuose (*Q. herpotrichus*).

Favoriscono lo sviluppo del *mal del piede* anzitutto la compattezza e l'umidità del suolo, la poco profonda lavorazione, la sua poca permeabilità all'acqua: di modo che questa malattia è specialmente frequente nei terreni naturalmente umidi ed acquitrinosi (regioni di Maremma ecc.) o vicini a torrenti e fiumi facili a straripare per mancanza di argini alle pioggie primaverili allagando i campi adiacenti.

Quando i grani vengono seminati in terreno appena bagnato superficialmente, sviluppandosi poi le radici nello strato asciutto sottostante, essi contraggono quella malattia fisiologica detta « *arrabbiaticcio* » e cioè mostrano in primavera una vegetazione stentata, languente: questa alterazione favorisce poi in quest'epoca lo sviluppo del *mal del piede*. Anche le troppo abbondanti pioggi primaverili, le soverchie concimazioni organiche, lo spossamento del terreno per consecutive coltivazioni di cereali e per esaurimento di materiali fosfatici tendono ad aumentare la recettività delle piante alla malattia.

* * *

Quando in un campo si è notato un forte sviluppo di « *mal del piede* » conviene nell'estate arare il terreno poco profondamente per estirpare, ma non interrare le stoppie, quindi erpicare, ammucchiare le stoppie e bruciarle sul posto: si evita così la maturazione degli organi riproduttivi, la formazione delle spore e quindi lo svernamento del fungo.

Le ceneri disperse nel campo, serviranno da concime. Naturalmente in questo campo non si riseminerà più il grano se non dopo una regolare e razionale rotazione. Nei terreni poveri di calce lo spargimento durante i lavori preparatori precedenti alla semina di Ql. 5 di calce viva finamente polverizzata per Ea. giova, come misura preventica a limitare lo sviluppo del mal del piede: le concimazioni fosfatiche rendono le piante assai resistenti. Se la semina viene fatta in autunno su terreno solo superficialmente bagnato, per evitare l'*arrabbiaticcio*, il Poggi consiglia di far seguire una rullatura, se la semina è fatta a spaglio: se a righe, la rullatura per rassodare il terreno si deve fare prima di far passare la seminatrice.

La maggior parte della varietà di grano che si coltivano oggidì vanno soggette al « *mal del piede* » vi sono però varietà che resistono maggiormente e cioè quelle inallettabili per un più grande sviluppo di tessuti meccanici che rendono la base della pianta meno facilmente colpita dal fungillo

Lo SCHRIBAUX un tempo aveva escogitato contro questa malattia un sistema preventivo di lotta consistente nella disinfezione del terreno a mezzo di inaffiature con soluzioni di solfato di ferro, di solfato di rame o di acido solforico, prima della semina. Il metodo, a parte la sua poca praticità ed il costo elevatissimo dell'applicazione, non diede contro la malattia risultati soddisfacenti.

La buona lavorazione del suolo, i lavori atti a diminuirne l'umidità, la correzione con aggiunta di calce, l'adeguata concimazione fosfatica, la rotazione e la scelta di adatte varietà costituiscono i mezzi di lotta più razionali contro il « *mal del piede* ».

T. FERRARIS.

Riapertura di Scuole Agrarie

Istituto Agricolo Coloniale Italiano.

Sono aperte le iscrizioni per l'ammissione all'Istituto Agricolo Coloniale Italiano di Firenze, Ente parastatale, sotto l'alta vigilanza del Ministero delle Colonie. Presso l'Istituto si tengono annualmente due corsi, di cui uno, di *Specializzazione nell'Economia agraria dei paesi tropicali e subtropicali*, per periti agrari e per periti agrimensori, la durata di un anno solare; e l'altro di *Avviamento all'Agricoltura tropicale e subtropicale* per licenziati di scuole secondarie, ha la durata di due anni. Per schiarimenti e per le notizie relative al tempo utile per le iscrizioni rivolgersi alla Segreteria dell'Istituto Agricolo Coloniale Italiano, Viale Principe Umberto 9 - Firenze.

Scuola Pratica di Agricoltura di Caluso.

Coi primi di ottobre la Scuola riapre i suoi corsi d'insegnamento. L'Istituto in un corso triennale, tende ad impartire ai giovani, che la frequentano un'istruzione teorico-pratica che li mette in grado di esercitare le funzioni di Agente di Campagna, e di Direttore di piccole aziende. La Scuola è dotata di una vasta azienda agraria irrigua, di una vigna sita sulle ameme colline Calusiesi, di un orto, o di un vivaio, dove gli alunni vengono esercitati sulla pratica delle principali coltivazioni. Per l'esercizio delle principali industrie la Scuola è provvista di stalle, cantine e caseificio. Alla Scuola è annesso un ampio e sano convitto, per gli alunni interni, il cui trattamento è improntato a sistema famigliare. E' titolo di ammissione il certificato di compimento delle Scuole elementari. Chiedere programmi e schiarimenti alla Direzione.

Scuola Tecnica Agraria di Remedello.

Sono aperte le iscrizioni alla Scuola Tecnica Agraria « P. Bonsignori » in Remedello (Brescia) per l'anno scolastico 1930-1931. Questa Scuola conta ormai 35 anni di vita, e ha dato all'Italia migliaia di esperti agricoltori. In questi ultimi anni s'è aggiornata in tutto quello che riguarda i programmi ed il materiale didattico. Lo stesso R. Governo le ha dato prova di fiducia concedendole ogni anno un R. Commissario per l'assistenza agli Esami di Licenza agli effetti del riconoscimento del titolo. La Scuola dispone di un ampio vasto fabbricato Scuola-Convitto e di un magnifico podere della superfice di ettari 100. La retta è di L. 1600 oltre la tassa d'iscrizione e la tassa scolastica. Le iscrizioni si chiuderanno col 30 ottobre. Si spedisce a richiesta Programma-Regolamento.

IN BIBLIOTECA

« *Olii di semi* ». — Conviene coltivare le piante a seme oleoso? Conviene produrre olio di arachide e soja: olio di sesamo, lino, canapa; olio di ricino e catapuja; olio di colza, ravizzone, navone, senapa, rafano, girasole, zucca, pomodoro, vinacciuoli e sanse d'oliva? La risposta è sicuramente affermativa quando si pensa alle delusioni che danno altre colture e quando si constata che la bilancia commerciale italiana si presenta tuttora in forte «deficit» per quanto riguarda l'esportazione, e l'importazione dei semi e degli olii derivati, *deficit* che purtroppo non è colmato neppure a metà dal raccolto dell'olio di oliva.

L'unico libro italiano che si occupi dell'argomento è quello, ora uscito in seconda edizione del Dottor G. Del Nero: *Coltivazione delle piante erbacee a seme oleoso con l'industria (estrazione e raffinamento) e il commercio degli olii di semi*, volume in-16°, di XVIII-370 pagine, con 58 incisioni, legato, lire 20.

Il Manuale è destinato ad avere una larga e meritata diffusione, tra gli studenti di agraria, gli agricoltori, i tecnici e pratici, proprietari e direttori, di aziende rurali, gli interessati al progresso agricolo commerciale della nazione, gli industriali accorti che, dai prodotti dei campi, traggono le materie prime per le successive trasformazioni di esse, che il commercio richiede. Il Manuale, tratta nella *prima* parte delle coltivazioni di queste preziose piante da olio; nella *seconda* dell'industria della estrazione delle sostanze grasse vegetali, con larghissima disamina dei sistemi più in uso, fino ai più moderni: nella *terza*, confortata dalle statistiche internazionali, del commercio di esportazione ed importazione dei semi e degli olii derivati.

L'Autore in forma piana e realistica, dimostra di quanto si può avvantaggiare l'agricoltura nazionale destinando area sempre maggiore alla coltivazione di queste piante oleifere che dovrebbero essere presenti, in conveniente proporzione, in ogni azienda agraria.

Chiedere il volume all'editore U. Hoepli, Galleria De Cristoforis, Milano, *franco di porto* contro rimessa dell'importo di lire 20; oppure ordinarlo contro *assegno postale*, senza spese.

ECHI DI CRONACA AGRARIA

ACCORDI FRA INDUSTRIALI E PRODUTTORI DI SEMI OLEOSI. — In questi giorni si stanno trattando gli accordi fra l'industria nazionale dei semi oleosi e i produttori di semi oleosi industriali italiani, come ricino, lino, soia, in modo da dare un altro sfogo alla produzione agricola italiana eliminando gravosissime importazioni estere.

I VOTI DEGLI ORTOFRUTTICOLTORI. — Il Congresso Nazionale degli ortofrutticoltori, che si è chiuso giorni fa, è stato caratterizzato da due laboriosissime sedute durante le quali sono state svolte interessantissime relazioni sulle uve da tavola, sulla ricostruzione dei vigneti pugliesi, sul diradamento degli acini, sul commercio di esportazione delle uve da tavola, sui fattori del costo delle uve di esportazione, sulla produzione e commercio delle mandorle nel barese, sulla essicazione della frutta, sulla trasformazione della frutta, sulla produzione ed esportazione della pesca precoce e sulla valorizzazione della mela annurca.

Il Congresso, prima di sciogliersi, ha deliberato di esprimere voti al Governo perchè alla sperimentazione ortofrutticola siano assegnati mezzi specializzati ed adeguati.

LE PRIME IMPORTAZIONI BRASILIANE DI PATATE ITALIANE. — Nello Stato di Bahia è incominciata l'importazione diretta di patate italiane. I quantitativi sbarcati nel porto di San Salvador non sono stati sino ad oggi eccessivi avendo raggiunto soltanto le 50 tonnellate dal mese di luglio alla fine di agosto. E' però probabile che, restando in concorrenza nelle quotazioni e spedendo regolarmente, gli affari possano aumentare nella futura campagna, cioè dal prossimo maggio sino alla fin di agosto.

LA BONIFICA INTEGRALE E L'OPERA NAZIONALE COMBATTENTI. — E' intendimento del commissario del Governo, on. Orsolini-Cencelli, di ricondurre l'azione dell'Opera nazionale per i combattenti alle sue vere finalità di ente di bonifica integrale, imprimendogli un ritmo fervido, incessante ed unico di bonifica integrale umana, agraria ed idraulica, con la restituzione immediata dei terreni redenti ai reduci dalla trincea. Non si avrà quindi conservazione nel patrimonio di terreni già bonificati, per farne comode, ma poco redditizie, residenze agrarie. Si avrà apprensione di terreni progressiva e nella stretta misura per cui immediatamente ed efficacemente l'Opera possa portare il suo intervento. Saranno mobilitati tutti i mezzi dell'Opera, e non si addiverrà ad appalti, in quanto l'Opera non è attrezzata per essi, e non può competere in questi campi con l'attività dei privati imprenditori. Non sarà ammessa neppure alcuna gestione per conto di terzi.

LA FRANCIA DOVRA' IMPORTARE CIRCA TRENTA MILIONI DI QUINTALI DI GRANO. — Ancora non si conoscono le cifre ufficiali del raccolto francese di grano di quest'anno, ma i giornali pubblicano oggi le cifre raccolte dal professore di Statistica Westambe, cifre che sembrano dare ragione al pessimismo del Mayer.

Secondo il Destombe infatti, la produzione totale del raccolto granario francese ascende per quest'anno a 56 milioni e mezzo di quintali, di cui soltanto 52 milioni e mezzo potranno essere utilizzati per la panificazione, il resto dovendo essere riservato alle semine. Per tanto la Francia, per completare il fabbisogno nazionale, sarà costretta a ricorrere all'importazione di 30 o 35 milioni di quintali. Il che rappresenta una delle più alte cifre d'importazione di grano che la Francia abbia mai realizzato.

In rapporto alla produzione dell'anno scorso, è bene ricordare che essa, secondo le statistiche ufficiali, ammontò a 87 milioni di quintali, e secondo le statistiche private a 100 milioni di quintali circa.

DISTRIBUZIONE GRATUITA DI ARNIE. — A scopo di propaganda apistica, il Ministero dell'Agricoltura e Foreste distribuisce gratuitamente ogni anno un certo numero di arnie modello, complete, volendo, anche di famiglie.

Le domande in carta da bollo di L. 5 devovno essere indirizzate alla Direzione Generale dell'Agricoltura - Roma, ed accompagnate da un certificato del Direttore della locale Cattedra Ambulante, il quale attesti che il richiedente è agricoltore e farà buon uso di materiale concesso.

Fra Riviste e Giornali

DOPO IL RACCOLTO DELLE PATATE. — *Conservazione dei tuberi.* — Per la conservazione delle patate, la raccolta — in primo luogo — deve essere stata fatta quando i tuberi, sono ben maturi, ossia quando steli e foglie avvizziscono e l'epidermide dei tuberi non si stacca con troppa facilità. Nei locali di conservazione, i mucchi non debbono essere troppo alti, e per terra è bene che siano distese tele di sacco o un tavolato o paglia; i tuberi che fino dall'inizio presentano sintomi di scarsa serbevolezza siano destinati al pronto consumo per uso degli uomini o degli animali. In magazzino sono da temere l'umido, il freddo, il germogliamento. L'umidità causa lo sviluppo delle muffe e di altre malattie; la temperatura, quando scende al disotto di 2/3 gradi provoca il congelamento mentre sui 12-15 gradi favorisce il germogliamento; cosicchè la temperatura dovrebbe aggirarsi tra 4 e 8 gradi. L'oscurità più utile della luce, ma l'aria non deve mancare, ed è per questo che l'altezza del mucchio non è bene sorpassi una ottantina di centimetri a meno di non disporre di qualche sfiatatoio entro il mucchio, interponendovi, per esempio, manipoli di paglia. Il locale di conservazione più adatto è la cantina, ma sarebbe bene aver preventivamente effettuato una disinfezione dell'ambiente con fumigazioni di anidride solforosa, contro i parassiti, bruciandovi circa un etto di zolfo per ogni 10 mc., dopo aver naturalmnte perfettamente chiuso il locale. Frequenti ispezioni nella massa, con pronto allontanamento dei focolai di infezione, contribuiscono assai a diminuire le perdite, che sono tuttavia spesso considerevoli, ben più del calo naturale di peso, il quale ultimo è solo del 10-20 per cento durante l'immagazzinamento. Il mucchio va di tratto in tratto rivoltato, ma maneggiando i tuberi con una certa delicatezza.

(*Il Villaggio e i Campi*).

PER TOGLIERE IL SAPORE DI FRAGOLA AI VINI DI UVE AMERICANE. — Il sistema più semplice è quello di separare il mosto subito appena fatta la pigiatura, e farlo fermentare su vinaccie buone di uve nostrane, con aggiunta di circa il 5 a 10 per cento di mosto nostrano già in piena fermentazione. Il vino così ottenuto riesce senza il gusto di foxi, o con poco e che sparisse dopo qualche mese. Un sistema seguito dai cantinieri-francesi è di sicura riuscita e assai semplice; il sistema consiste nel separare subito il mosto appena fatta la pigiatura; si filtra il mosto, gli si aggiungono 15 o 20 grammi di metabisollito per ettolitro, si lascia riposare per 12 a 15 ore, poi si leva la schiuma fecciosa formatasi alla superficie, si travasa il mosto ben separato dal fondaccio formatosi e si porta a fermentare su vinacce buone di uva nostrana aggiungendovi 5 a 10 per cento di buon mosto pure di uva nostrana già in piena fermentazione. Si può anche fare a meno delle vinacce, aggiungendo però sempre circa il 10 per cento di mosto di uva nostrana in fermentazione, ma in questo modo il vino risulta assai meno colorato e con minore vinosità. E' un sistema che riesce utile particolarmente con le uve degli ibridi produttori diretti, che pure hanno il gusto foxy; il vino risulta a sapore totalmente neutro e gradevole, come non sarebbe senza tale trattamento.

(*Corriere del Villaggio*).

COME RIPARARE I TAPPI DELLE BOTTIGLIE. — I tappi dei vini in bottiglia possono essere attaccati da parecchi insetti che li rodono, vi scavano gallerie, spesso per tutta la lunghezza del tappo stesso, con quanto danno si può facilmente capire. Questi insetti si trovano nelle cantine e sono principalmente questi: tinea-cloacella, dinophila flavum, cudrossis lacteella. La scelta di tappi di buona qualità ed i soliti trattamenti preventivi che ai tappi si fanno subire prima dell'imbottigliatura, non bastano a preservarli dagli attacchi di tali insetti; occorrono dei mezzi riparatori che isolino i tappi subito dopo la tappatura ed impediscano agli insetti di raggiungerli. Generalmente per i vini fini che si vogliono conservare a lungo per l'invecchiamento, si coprono i tappi con catrame o ceralacca, ma non sempre questo basta; gli insetti trovano spesso il modo di arrivare egualmente ai tappi e di rovinarli. Neppure sono sicuri i rivestimenti di paraffina e simili. Il sistema più sicuro è la capsulatura: occorre però che il rivestimento del collo e della testa della bottiglia con una buona capsula sia fatto immediatamente dopo messo il tappo. Se il tappo dei vini imbottigliati è attaccato dagli insetti e il vino è ancora sano, si può salvarlo cambiando il tappo appena ci si accorge che sia stato deteriorato. Cambio quanto mai consigliabile, se non si vuole rovinare il vino che si voleva conservare.

(*Giornale del Contadino*).

DAI MERCATI E DAI CAMPI

La vendemmia e i prezzi delle uve

La vendemmia procede ovunque, ma non ovunque colla stessa attività e sopratutto non cogli stessi risultati di quantità e di prezzi.

Contrariamente a quanto si sperava e a quanto pareva dai primissimi prezzi da noi registrati nel precedente fascicolo, non solo le richieste da parte dei compratori sono restie, ma i prezzi anzichè diminuire, od almeno mantenersi come ai primi giorni, sono andati aumentando. E perchè ciò? Le cause sono molteplici. Anzitutto, come già abbiamo accennato, il quantitativo di vino che sta ancora nelle cantine invenduto è enorme, poi la qualità, non è in alcune regioni quale si aspettava, eppoi c'è sempre il giuoco sciagurato dei compratori e dei mediatori che ostentano di non volere o non potere comprare e fanno circolare voci pessimiste per deprimere le vendite, sperando così di vincere la pazienza dei produttori. Timorosi di peggio, che, stanchi della lunga attesa, si possano decidere a buttarla giù ai prezzi non certo remunerativi che si offrono. Ma, se i produttori sapessero resistere almeno in parte, potrebbe verificarsi il contrario o quasi. E cioè che a vendemmia avanzatissima, visto che di uva non ce n'è troppa e la qualità è poi tutt'altro che cattiva, i prezzi e le richieste ritornino al normale, aumentando notevolmente sino a pareggiarsi con quelli fatti nei primi giorni di vendemmia.

Ecco intanto i prezzi fatti in varie piazze fra il 5 ed il 12 ottobre:

Alba. — Dolcetti da L. 5.50 a 7.75 al m.; barbere da 9.50 a 9.50.

Alessandria. — Barbere da 7.50 a 9; uvaggio da 7 a 8 al mg.

Broni. — Uva finissima L. 90; id. fina 70; mezza fina 60; nostrana 45; al q.le.

Canelli. — Uvaggio media L. 8.873 al mg.; moscato media 16.23.

Carrù. — Dolcetti delle Langhe da L. 6 a 7.50 al mg.; dolcetti del luogo da 5.50 a 6.25.

Casale. — Uve da 6 a 8 al mg.; media 6.921.

Sansevero. — Uva bianca L. 60 a 70; nera 70; a 80 al q.le.

Tortona. — Una nera collina a prezzo di rapporto a prezzo dichiarato da L. 5 a 9.20, media a 6.941; idem pianura a prezzo di rapporto. — Media a tutt'oggi: uva nera collina lire 6.730; collina 5.538; uva bianca 5.499.

San Damiano d'Asti. — Barbera da 8 a 9.50; uvaggio da 6 a 7.50 al mg.

San Sebastiano Curone, uve finissime da L. 60 a 80 al q.le.

Faenza. — Oggi le bianche buone si sono pagate da L. 23 a 32 per q.le; massimo L. 35; le rosse da L. 22 a 25; uve di montagna da L. 45 a 50 per q.le.

Lecce. — Galatina L. 47-57 (min. e mass.), Salice Salentino 50-60; Sannicola 52-63; Alezio 51-52.

Modena. — Uve di pianura: Sorbara da L. 75 a 85; Salamino da 55 a 65; comune (covra) da 40 a 50. — Colle: Lambrusco tipo graspa rossa da 60 a 75; comune prima qualità da 45 a 55; d'oro da 45 a 55 bianca trebbiano da 60 a 70; id. Castelfranco da 40 a 48.

Fossano. — Uvaggio da L. 7.25 a 7.50 al mg.

Montegrosso d'Asti. — Barbera da L. 10 a 14 al mg.; media 12.52.

Nizza Monferrato. — Moscato da L. 11 a 14 al mg.; media 10.96; uvaggio da 5 a 11.50; media 7.88; barbera da 6 a 12.50; media 9.

San Damiano d'Asti. — Barbera da lire 8 a 9.50 al mg. uvaggio da 6 a 7.50.

= RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE =

(Compilata da « donna Luisa »).

UN GALLO PAGATO 2350 LIRE. — Un ricco dilettante di avicoltura italiano ha acquistato un gallo pagandolo 2350 lire! E' questo un superbo campione che egli ha acquistato in Inghilterra, donde fu portato a Basilea in aeroplano, per poi proseguire in ferrovia il suo viaggio per l'Italia.

E naturalmente un campione premiato nei concorsi, le cui origini sono attestate da un sorprendente « pedigree ». La sua bisnonna ha fatto 1480 uova in sette anni, la nonna paterna 594 in due anni, la madre 242 uova in 48 settimane, uova tutte del peso di 72 grammi, peso eccezionale quando si consideri che quello delle uova normali raggiunge appena 65 grammi.

METODO INGEGNOSO PER MISURARE L'UMIDITA' DEL GRANO. — Un metodo recentemente trovato per misurare l'umidità del grano è quello che consiste a convertire il granello di frumento in pila.

Lo strumento consiste in due aghi o copiglie, l'uno di zinco, l'altro di rame, che si introducono nel grano di frumento, e che servono da elettrido della batteria, ed in cui il germe umido del granello serve da elettrolito. Abbiamo allora una corrente debolissima, la di cui intensità si può leggere pur tuttavia per mezzo di un galvanometro. In tal modo si può determinare il grado di umidità del grano, e provare l'avena, il frumento ed altri cereali. Nel caso in cui sia impossibile di penetrare la scorza del granello perchè troppo dura, si comprime il cereale in una botte, e servono come elettrodi due placche, una di zinco e l'altra di rame. In alcuni casi si riesce a notare il passaggio di una corrente attraverso il grano, corrente la di cui intensità si misura notando la resistenza elettrica che oppone un ponte di Wheatstone.

FIOR DI PENSIERI

Il vino è figlio legittimo della terra, ma l'acquavita è bibita pericolosa, come un figliuolo di genitori perversi.

F. Carabellero.

Non dir male dei trapassati, perchè non possono risponderti.

Milone di Sparta.

E' già far molto male il non far mai del bene.

S. Francesco da Sales.

Prima di sposarsi conviene fare lunghe meditazioni davanti allo specchio e moltissime dinnanzi allo scrigno.

P. Mantegazza.

Le ricette di Zì Paolo

STOCCAFISSO IN UMIDO. — Prendete 500 grammi di stoccafisso ammollato, toglietegli la pelle e le lische, poi tagliatelo a pezzetti. Preparate un soffritto con molto olio, 2 spicchi d'agio e un pizzico di prezzemolo. Quando sarà rosolato, metteteci lo stoccafisso, sale e pepe; fategli prendere sapore, quindi versateci alcuni pomodori fatti a pezzi, mondati della buccia e dei semi, e fatelo bollire per 3 ore almeno, bagnandolo ogni tanto con acqua calda.

Questa quantità è sufficiente per 4 persone.

BACCALA' COL POMODORO. — Mettete, in una teglia, mezzo cipolla trinciata ed alquanto olio; fate soffriggere un poco; indi unitevi 4 a 5 pomodori tagliati a pezzi mondati della buccia e dei semi, lasciando soffriggere ancora per alcuni minuti. Finalmente aggiungete il baccalà sminuzzato, in falde, spargetevi un po' di pepe, e fate cuocere, rimestando più volte.

PER TOGLIERE L'ODORE DI MUFFA ALL'ACETO. — Viene consigliato l'impiego di farina di senapa in ragione di 30-40 per hl. ovvero dell'olio di vasellina (vinol) in dose di 100-200 centimetri cupici per hl., ovvero l'Eponit in ragione di gr. 90-120 per hl.

Zì Paolo.

La sfinge a premio

Quale è quel numero che aggiunto a 4, *diminuito di* 4, *moltiplicato per* 4, *e diviso per* 4, *dà* 4 *risultati, la cui somma fa* 100?

B. Sart.

Fra coloro che ci manderanno la soluzione esatta per cartolina doppia (diretta ai nostri uffici di Roma) entro il 12 novembre sorteggeremo questi premi: -. Un magnifico libro da messa rilegato in pelle — 2. Un romanzo italiano edito nel 1930 — 3. Un abbonamento gratis alla *Rivista Agricola* a tutto il 1931 da intestarsi a chi ci indicherà il sorteggiato.

Spiegazione del giuoco pubblicato nel precedente fascicolo:
La signorina interrogata aveva 18 anni.

Ci mandarono in tempo la spiegazione esatta: Carlo Noncenzi — Dott. Umberto Porro — Aldo Sartoris — Elena e Paola Carpi — Giovanni Masnera — Ottone Fantozza — Cav. Livio Polleri — Marco Foa — Pier Angelo Gandusi — Rag. Ernesto Rossi — Gina Pavia — Elisa Torre Mastrigli — Avv. Carlo Desprino — U. Sed — Cesare Vo — Giorgio Meo — Nuzzi Dolores — F.lli Meschi — Alfonso Marcetti.

La sorte ha favorito: 1° premio Cesare Vo — 2° premio Giorgio Meo — 3° premio U. Sed.

PER FINIRE

Alla scuola:

— Sai dirmi, Peppino, che cosa facevano i nostri nonni prima della scoperta del gas e dell'elettricità?

— Facevano delle economie.

* * *

— Signor giudice, mio marito ha tentato di avvelenarmi.

— Non è vero, signor giudice, e per dimostrarlo chiedo che sia fatta l'autopsia.

* * *

Complimenti:

Lui — Sempre seducente, contessa!

La contessa — Per esserlo, bisognerebbe ch'io fossi giovane e bella.

Lui — Oh! voi siete davvero la prova del contrario.

* * *

Fuochi artificiali.

Per una festa di famiglia, il signor Bestioli va da un pirotecnico e si fa mostrare varie specie di fuochi artificiali.

— Va bene — dice Bestioli — io acquisterei magari tutto, ma prima di conchiudere il contratto definitivamente, vorrei intanto... farne la prova.

* * *

Tra lo zio e nipote:

— Tu fammi la lista dei tuoi desideri.

— Aspetta, zio, che riempia il calamaio.

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*
Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA

Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 53